Vatican. Des prêtres en délire suite à l'élection d'un ultraconservateur comme Pape.

La MAUVAISE HERBE

vol.4 no.2



ZINE ÉCOLO-ANARCHISTE

La Mauvaise Herbe
Vol.4 No. 2 Mai 2005

Rejoindre le collectif du zine au:
mauvaiseherbe@altern.org

Contacts :

Agite-Bouffe

Liberterre
collectifliberterre@yahoo.ca
www.liberterre.cjb.net

DIRA Bibliothèque Anarchiste
2035 St-Laurent, 3e étage
DIRA@qc.aira.ca

Indigenous People's Solidarity Movement
mipsm500@yahoo.ca

La Rue Brique
Journal critique de l'actualité des quartiers du sud-ouest
ruebrique@yahoo.ca

Coalition Against Civilization
coalitionagainstcivilization.org/

Black and Green Network
www.blackandgreen.org/

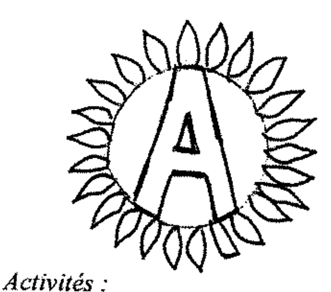
Llavor d'anarquia
www.gratisweb.com/llavor/

Terra Selvaggia

Green Anarchy
www.greenanarchy.org/

Wild Roots
www.wildroots.org/

Librairie L'Insoumise
2033 St-Laurent, 1ère étage



Activités :

DIRA Bibliothèque Anarchiste

11 mai : soirée discussion sur
La criminalisation de la dissidence
19h au DIRA, 2035 St-Laurent

13-15 mai : conférence et +
Terre, décolonisation et auto-détermination http://ipsm.native.org

27 mai : 2e festival éco-radical
La Petite Gaule, 2525 rue Centre
Métro Charlevoix

- Après-midi : panel et discussion sur Les défis du mouvement éco-radical

- 18h à 20h : bouffe collective et tables d'infos

- soirée : spectacle bénéfice pour Liberterre et La Mauvaise Herbe avec Masse Poésie, Von Bismark 007 et Haang Upps

18-25 juin: Marche sur Ottawa
Une marche de 7 jours de Montréal à Ottawa pour réclamer un statut pour tout(e)s les réfugié(e)s et immigrant(e)s
www.solidaritesansfrontieres.org

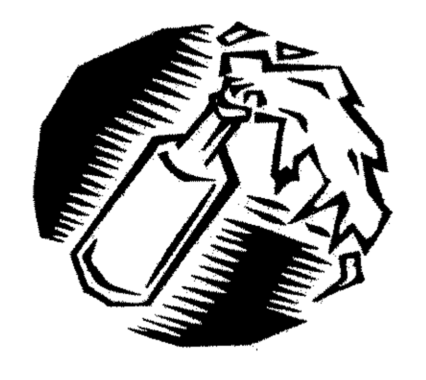
19-20-21 August :
Annual Anarchist Gathering
Denman Island, B.C.
For more info, contact:
Carlito@riseup.net

Décidemment, il y a un besoin pressant de prendre soin les uns des autres, mais ce désir vient de chacun d'entres nous et non seulement des femmes. « La vie est un jeu extatique entre la création et la destruction ». Nous devons créer des relations et des communautés chaleureuses en même temps que nous devons détruire ce qui empêche notre libération et reconnaître que ceci n'est ni macho, ni patriarcal.

Ce qui est actuellement patriarcal, et également lâche, est l'idée que nous avons besoin de réprimer nos émotions et nos instincts et de rationaliser et de théoriser notre fuite en dehors de cette catastrophe totale dans la quelle nous nous retrouvons. Ne pas être à l'affût de nos émotions et de nos instincts est une des raisons majeure pour laquelle nous sommes dans la situation actuelle et c'est exactement ce que les patriarches nous ont exhorté de faire depuis les débuts du patriarcat.

La civilisation a toujours dit que les femmes sont plus émotives, plus irrationnelles et plus proches de la nature que les hommes qui sont rationnels, logiques et plus proches du ciel. Définitivement, ceci est un problème. Nous avons tous la capacité de reconnaître également nos émotions, notre raison et nous avons un besoin pressant de porter attention et de respecter les émotions et les instincts que nous avons oubliés.

Et non, je ne suis pas en train de « surcompenser » (overcompensate) ou de jouer un « rôle masculin » pour me rebeller contre mon rôle prescrit de femme. Je n'agis pas comme un homme parce que je n'aime pas ce que ça implique d'être une femme dans cette culture. J'exprime ce qui est une qualité essentiellement humaine –le désir de liberté- de la façon la plus directe possible et cela n'a rien à voir avec le sexe, à part que le fait d'être une femme rend tout cela plus urgent. J'agis en fonction de mes propres désirs et ces désirs ne seront dictés par personne.



qui attaque directement les patrons) « macho », souvent en pensant que le black block n'attire que des hommes blancs, punks et privilégiés. Peut-être que ça les attire, mais ça attire aussi une variété de femmes et de gens de couleurs qui sont ou ne sont pas des punks. Il y a peut-être un trou-du-cul macho de temps à autre qui est intéressé ou qui fait parti d'un black block, mais c'est une question d'individus et non un problème avec le bloc en soi, ni une question de genre ou de sexe.



On dirait que les gens qui partagent cette mentalité ont l'impression que les femmes sont fondamentalement passives, diplomates ou seulement intéressées à prendre soin de leur communauté et que nous sommes aliénées de toute émotion humaine exprimée violemment. Tout ça, c'est de la bull shit!!! C'est juste un autre exemple de sexisme déguisé en féminisme.

Je suis en colère et pour de bonnes raisons. Quand je pense à ce que le patriarcat m'a fait, à ce qu'il a fait à toutes les femmes, à la terre et même aux hommes. Se faire regarder comme victime potentielle par ceux qui sont clairement mes ennemis est suffisant; être perçue comme tel par ceux qui se disent mes camarades est totalement inacceptable.

Pour être claire, cette forme de lutte est inspirée par beaucoup plus qu'une rage monochromatique, même si elle s'avère justifiée. Le désir d'attaquer tout système de contrôle ne peut pas être soutenu que par une rage passionnée, peu importe la puissance de l'émotion, ni par le courage de se mettre volontairement en danger. Si cela était le cas, nous serions tous crevés en quelques mois et Il serait facile d'être récupéré par ceux qui désirent gérer le mécontentement à l'intérieur d'un étroit format idéologique.

Le désir urgent de lutter est plutôt nourri par un champ complexe d'émotions et par une compréhension profonde de l'origine des problèmes auxquels nous sommes confrontés et de ce qui a besoin de changer.



Tre Arrow se bat toujours contre l'extradition

Dans un numéro précédent de la *Mauvaise herbe*, on a parlé de la situation de Tre Arrow, un écologiste américain qui croupit présentment en **taule** en Colombie britannique. Depuis, une tournée pan-canadienne a été effectuée par le comité de soutien de Tre Arrow. Une présentation a eu lieu au Café Esperanza et un membre présent de la *Mauvaise herbe* a pu s'arranger pour qu'on reçoive régulièrement des informations du comité de soutient sur Tre Arrow.

Voici des extraits de textes qu'on a reçu :

«L'environmentaliste Tre Arrow, qui cherche à être reconnu comme réfugié, est incarcéré au Canada depuis plus d'un an. En attendant une audience d'extradition qui pourrait avoir comme résultat qu'il soit renvoyé dans son pays natal, les États Unis, la situation de Tre a attiré l'attention internationale. Au printemps dernier, Tre a fait une étonnante grève de la faim de 44 jours «en solidarité avec tous ceux et celles qui souffrent quelque part sur la planète comme résultat des visées des corporations qui nous ont laissé de l'eau empoisonnée, de l'air contaminé et un manque de nourriture adéquate». Tre ne pesait que 81 livres et il avait l'air presque mort. Son avocat Rudolf Kirsher a dit au *Globe and Mail* qu' «il ressemble à une victime d'holocauste. C'est atroce».

Le gouvernement américain cherche à faire extrader Tre Arrow relativement à la destuction d'équipement forestier dans l'État d'Oregon en 2001. Mais Tre a clairement déclaré : «Je suis innocent des accusations portées contre moi par le gouvernement américain. Ainsi que tant d'activistes, le gouvenement américain et le FBI ne m'ont pas ciblé parce que je suis coupable, mais parce que j'ai choisi de contester le statu quo». La preuve la plus importante contre Tre, c'est le témoignage de Jacob Sherman.

Sherman, qui a été trouvé coupable des crimes en question, a reçu une peine moins sévère suite à quatre jours d'interrogation intensive du FBI où il s'est mis à table. Sherman n'a reçu comme sentence que trois ans et demi -- du jamais vu – à cause de son témoignage qui a donné l'impression que Tre était le cerveau du crime».

Dans la présentation à Montréal, un membre du comité de soutien a dit qu'il y a des gens prêts à témoigner que Tre était avec eux le soir du crime et qu'il ne pouvait donc pas l'avoir commis.

Pour contacter le comité de soutien :
tre@riseup.net

Pour savoir quelles sont les modalités pour contacter Tre (parce qu'il peut avoir des problèmes si on ne suit pas certaines règles…)
www.trearrow.org

Pour écrire à Tre Arrow :

Tre Arrow
CS# 05850722
North Fraser Pretrial Centre
1451 Kingsway Ave.
Port Coquitlam, BC V3C 1S2
Canada

Pour écrire au comité de défense :

Tre Arrow Legal Defense Fund
P.O. Box 229
Roberts Creek, BC
V0N 2W0
Canada

Aux Etats-Unis on écrit à :

Tre Arrow Legal Defense Fund
520 S.W. Sixth Avenue, #1010
Portland, OR 97204-1595
USA

Documentaire radio sur Tre Arrow :

http://www.radio4all.net/proginfo.php?id=12066_ Documentaire radio



Les femmes et le black block

(Traduction de l'anglais. Tiré du magazine « When Women Attack! »

En tant qu'anarchiste, je suis pour confronter l'oppression directement et physiquement, peu importe où et quand elle se présente. Je ne suis pas intéressée à jouer un rôle symbolique ou passif. Je refuse la prétention fausse d'une possibilité de dialogue avec le pouvoir (speaking truth to power). Je refuse le « rôle » d'activiste ou n'importe quel autre acte aliénant ou mondain pour apaiser ma culpabilité.

Je désire attaquer efficacement et sans excuse l'élite dirigeante chaque fois que l'opportunité se présente et je veux créer un espace pour qu'une telle opportunité émerge où elle n'existe pas déjà. Je veux voir tous les bureaux des multinationales, les sweatshops, les stations de police, les bases militaires et les édifices du gouvernement brûlés entièrement. Je veux détruire ce qui me détruit, détruire ce qui aspire à détruire toute la vie sur cette planète et je refuse de jouer le rôle de diplomate ou d'accepter tout compromis autre que ma libération totale.

Après avoir lu ce que je viens d'écrire, plusieurs croiront que je suis un homme. Alors qu'ils mangent de la marde (fuck them!!!) et si vous êtes l'un ou l'une de ces personnes, alors allez vous faire foutre à votre tour (fuck you!!!). Je suis une femme et je suis vraiment tannée de cette mentalité où seuls les hommes peuvent êtres agressifs, où seuls les hommes sont poussés à exprimer leur rage physiquement et passionnément et que la violence est une caractéristique purement masculine et repoussante.



Je rencontre constamment des gens qui s'affirment anarchistes, mais qui sont plutôt des activistes pacifistes progressistes qui considèrent le black block (ou tout autre force

aussi l'invasion des espaces cultivés par les mauvaises herbes. Cette pratique est inapte à utiliser toutes les ressources du milieu et laissent des espaces inoccupés entre les plants qui sont rapidement récupérés par les mauvaises herbes.

D'un côté, l'humain a créé des espèces domestiques, aux caractéristiques agronomiques intéressante, mais qui demande beaucoup de soins et qui ne peuvent survivre dans l'environnement sans son intervention. De l'autre côté, il a favorisé l'apparition d'espèces sauvage parfaitement adaptées à la survie dans des environnements perturbés. Il s'est donc engagé dans une lutte artificielle et sans fin, contre la succession naturelle des plantes dans l'écosystème.



www.mapuches.org/

http://mapuche.free.fr

http://www.nodo50.org/weftun

Voici une lettre récente que Tre a envoyé à tous les gens qui l'appui :

Hello to all your beautiful people!

Thank you immensely for your continued support of love and energy. The walls here at the North Fraser Pre-Trial Centre confine my body, but not my mind, heart or my soul...

I receive the love, light and energy for Grandmother Moon and Grandfather Sun. My skin is blessed with their rays. My heart is filled with joy and gratitude when I receive the love and support pouring in from countless folks around the world, including you folks reading my message. My spirits sore to the ends of the earth and travels at night in my dreams to visit my loved ones. The powers that be may try to stop me, silence me or kill me, but the truth will always remain; the atrocity committed against Earth Mother, humanity and our non-humyn animal friends is unacceptable and unnecessary. The more we challenge the dominate culture, the more peaceful direct action we take, the less we consume, the more we dance, the less we work, the more we play, the less we operate out of fear, the more we dare to be honey and love, the less time we spend in the city, the more we surround ourselves in nature, the less TV we watch, the more books we read, the more we share, the less we divide ourselves, the more we communicated and live co-operative, the less dependent we are on corporate paradigm, the healthy and happier we will all be!

Ask yourselves what is more important to you, ask your self what brings you joy, then find those things, bask in them and surround yourselves in them as much as possible. Seeking the true and spread the goods to the world. Let us together bring about an end to the oppression, and lets create a world where all life is honored and respected. So we can swim in clear water, eat pure food and smell the sweet conifers every day.

My love, respect and gratitude to you all...

Namaste ~ Tre



Ensemencer le capital…

La multinationale Monsanto vend aux agriculteurs-trices des semences stériles desquelles émergent des végétaux qui ne peuvent se reproduire. C'est parfaitement légal et appuyé par les gouvernements. Grand coup de poing dans les dents des paysans-es! Les laboratoires de recherches agrochimiques se permettent de jouer avec les gènes des végétaux et des animaux sans se soucier des conséquences que cela pourrait avoir pour les êtres humains. Toujours le profit avant la vie… Les petits-es horticulteurs-trices crient au scandale, les gros fermiers parlent de progrès, d'adaptation au marché, de modernisation ! Ces choses, il s'agit d'être le moindrement politisé-e et seulement quelques petits degrés à gauche pour en être conscient-e. Alors que plusieurs se battent férocement pour tenter de contrer ces avancées de la modernité écervelée, d'autres (trop souvent ceux et celles que le pouvoir a rendu complètement inaptes à prendre la moindre décision censée…) nous entraînent tout droit vers un désastre écologique et social irréparable.

Aujourd'hui, un nouveau niveau d'insulte et d'ignorance est sur le point d'être mis à jours par nos dompteurs et nos animateurs de pastorale siégeant à la colline parlementaire. Le gouvernement canadien, appuyé par les grands conglomérats agricoles et pharmaceutiques, est sur le point de donner le coup fatal à tous les producteurs horticoles qui ne se plient pas encore totalement aux lois de l'économie libérale.



Quelle forme emprunte cet uppercut terminal? Le gouvernement veut imposer des nouvelles règlementations qui

Les effets de la domestication des plantes

Les plantes aujourd'hui cultivé par les agriculteurs trouvent leurs origines chez les plantes sauvages. L'humain a sélectionné certains de ces végétaux pour leurs caractéristiques agronomiques. En cultivant ces plantes, l'humain s'est efforcé d'en prendre soin, mais il a fait encore plus : il les a domestiquées.

Prenons un exemple précis comme la bonne vieille carotte, *Daucus carota*. Les carottes cultivées dans nos champs sont d'une taille beaucoup plus grande que les carottes trouvées originalement à l'état sauvage. L'humain a d'abord sélectionné certaines carottes sauvages qui présentaient une différence au niveau de la taille (gigantisme). Il les a cultivé dans son champ dans l'espoir de voir pousser des carottes géantes. Le hic, c'est que le caractère de gigantisme n'a pas été associé avec toutes ses caractéristiques originales. Cette « domestication » a donc imposé des changements génétiques chez les nouvelles générations de carottes, pour répondre aux critères de sélection choisis. Elles sont ainsi devenues mieux adaptées à l'environnement créé par l'humain et, par le fait même, pratiquement étrangères à leur milieu naturel. En sélectionnant des plantes sauvages pour leurs caractéristiques agronomiques, cosmétiques, gustatives, etc., l'humain accélère le processus d'évolution des plantes sauvages. Ces nouveaux individus diffèrent beaucoup de la population d'origine. Avec le temps (plusieurs centaines d'année), ces plantes poussent exclusivement dans un milieu artificiel, un milieu contrôlé et survivront difficilement dans des habitats naturels. C'est le cas de la majorité des espèces que nous cultivons aujourd'hui.

De même, en modifiant les habitats naturels pour y implanter nos cultures, nous avons favorisé et accéléré l'évolution de certaines espèces sauvages qui sont devenues nos « mauvaises herbes* ». Les mauvaises herbes on une caractéristique commune : elles prospèrent mieux dans des environnement perturbés. L'envahissement d'un lieu par les mauvaises herbes est la première étape de la succession naturelle des plantes. En d'autres mots, les mauvaises herbes sont les premières plantes à envahir un lieu après une perturbation majeure. L'agriculture modifie de vastes étendus de sol très rapidement. Nos techniques de production industrielle comme les monocultures favorisent elles

* Une mauvaise herbe est définie ici comme une plante qui pousse là où elle n'est pas désirée parce que d'un point de vue botanique il n'y a pas de bonne ou de mauvaises herbes.

Pomme de terre : Planter des morceaux de tubercules (avec deux débuts de germes) pour reproduire des plants. On les coupe dans le sens de la longueur, puis en morceaux assez gros. On n'a recours au semis des graines que pour obtenir de nouvelles variétés. Sortir de la cave les patates et les placer dans un endroit plus chaud, sec, bien ventilé et éclairé (pas au soleil). Planter à la mi et fin mai. Attendre quelques jours, tracer des sillons profonds de 20 à 25 cm, remplir à moitié de compost et une mince couche de terre. Placer un planton tous les 30 à 40 cm, veiller à ce que les débuts de germes soient tournés vers le ciel. Recouvrir de terre et plomber. Sarcler et butter. Avant de récolter, repérer les plants les plus développés, garder les tubercules pour la plantation de l'année suivante. Les tubercules arrivent à maturité en automne, les feuilles se dessèchent, jaunissent. Éviter d'écorcher les tubercules. Laisser les patates par terre 3 ou 4 heures, les essuyer avec les mains, et entreposer dans une caisse en bois dans la cave (au frais et dans l'obscurité) ou dans un trou creusé dans la terre (50 cm de profondeur) à condition de les recouvrir ensuite d'une bonne couche de paille, puis de terre, puis d'une toile imperméable.

Radis : Semer au printemps. Éclaircir pour garder les plus gros. Procéder à 2 ou 3 semis à 15 jours d'intervalle. Récolter 3 à 6 semaines après les semis. Laisser quelques radis en terre pour récolter des graines. Récolter les radis d'hiver juste avant les grosses gelées.

Salsifis : Ila les mêmes exigences que la carotte. Semer directement dans le potager en mai, dans un sillon profond de 2 à 3 cm, recouvrir de terre, plomber et arroser. Lorsque les plants ont 2 feuilles, éclaircir (10 cm entre les plants). Récolter à partir de septembre, mais la racine est plus tendre après la première gelée. Conserver dans du sable à la cave et une partie reste en terre jusqu'au tout début du printemps.

Tomate : Semer à l'intérieur au mois de mars. Arroser fréquemment avec de l'eau tempérée. Repiquer jusqu'à deux fois dans des pots. Attendre au début juin avant de les transplanter en pleine terre. Il est bon d'habituer les tomates à l'air extérieur quinze jours avant le repiquage en pleine terre et les rentrer avant le refroidissement de fin de journée. Placer le pied de tomate de façon à ce que la tige principale soit enterrée 5 cm plus bas que dans la boîte à semis. Borner et arroser. Repiquer lors d'une journée grise ou bien le soir. Enlever les têteux. Sarcler et arroser fréquemment. Arroser toujours à la base du plant avec de l'eau tempérée. Planter des tuteurs et les attacher avec un bout de chiffon large de 2 à 3 cm. Cueillir les tomates au fur et à mesure qu'elles mûrissent. Avant de les mettre en conserve, conserver les tomates au frais pendant quelques jours. À l'annonce de la première gelée automnale, récolter toutes les tomates, mûres et vertes, et les rentrer. Placer les vertes dans une couverture de laine, à l'obscurité, si l'on veut qu'elles mûrissent vite. Sinon, entourer séparément les tomates de papier journal et on les place dans une caisse, à la cave. Parmi les premières tomates qui seront récoltées dans le jardin, choisir les plus belles et récupérer leurs graines qui serviront pour les semis du printemps prochain. Mettre ces graines à sécher pendant quelques jours sur une feuille de papier puis les entreposer dans une petite boîte au sec et à l'abri de la lumière.

Topinambour : Plante vivace. Creuser un trou de 10 cm de profondeur et y déposer un tubercule entier, recouvrir de terre, et recommencer 40 cm plus loin. Les déterrer au fur et à mesure des besoins. Ils peuvent passer l'hiver dans le sol, sous la neige.

remettraient en question des pratiques horticoles qui perdurent depuis des siècles : l'échange et la récupération des semences. Nos bergers, souhaitant bien sûr le bien de leurs moutons, veulent également réviser les lois qui encadrent la recherche génétique afin de faciliter l'émergence de nouvelles variétés de cyborg-végétaux génétiquement modifiés. Tout cela, disent-ils, pour mettre l'agriculture canadienne en harmonie avec celle des pays les plus puissants et afin d'encourager la recherche scientifique et le génie génétique. Tous les acteurs en scène sont évidemment bien dociles sous les bottes des grandes multinationales alimentaires, pharmaceutiques et agricoles qui bavent devant les gros sous que de telles mesures feraient pleuvoir sur leurs têtes.



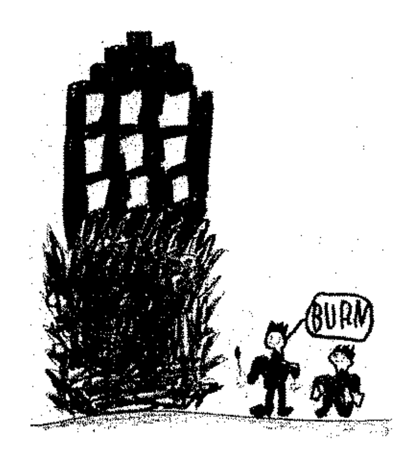
Depuis 2003, *un* comité orchestré par l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments et financée en grande partie par Agriculture Canada conduit une vaste étude du secteur des semences. Les objectifs de ce comité? Étudier les possibilités de « modifier les réglementations actuelles afin qu'elles tiennent compte, à l'avenir, des nouvelles méthodes du secteur, des nouvelles technologies, de la mondialisation, des préférences des consommateurs et des nouvelles perspectives du marché[1]». Comme nos dirigeants sont nobles et bourrés de bonnes intentions... En mars dernier, leurs recherches étant terminées, les recommandations de ces bonzes du grand Capital ont été mises à jour. Ces recommandations sont les suivantes : simplifier les normes entourant l'enregistrement de nouvelles semences, éliminer les lois limitant l'innovation technologique et scientifique, améliorer les communications avec les consommateurs pour qu'ils

---

[1] DEGLISE, Fabien, *Le Devoir*, « Est-ce la fin des haricots? », 22 mars 2005

avalent mieux le caractère nouveau des semences génétiquement modifiées et de réorganiser le secteur afin d'augmenter les ressources financières disponibles pour la recherche scientifique sur les semences. Progrès, science, propagande et Capital font de nouveau équipe pour nous baiser!!!

Même si les recommandations contenues dans ce rapport ne se sont pas encore concrétisées, elles ne tarderont pas à s'imposer. Le gouvernement n'aura sûrement pas dépensé les 600 000$ qu'a demandé cette étude pour finalement rebrousser chemin. Il ne cherche qu'à s'appuyer sur des recherches scientifiques « sérieuses » afin d'accomplir ce qui semble décidé depuis fort longtemps. Lorsque l'on observe qui sont les membres du comité consultatif de cette étude, les Monsanto, Pionner Hi-Bred, Bayer CropScience, et j'en passe, on comprend rapidement que les individus qui tirent les ficelles en agroalimentaire sont ceux qui génèrent le plus de fric aux gouvernements et non pas ceux qui veillent au bien-être et la santé des gens. L'Association Canadienne des Producteurs de Semences, les Producteurs de Grains du Canada et l'Institut Canadien des Semences appuient également cette réforme. Eux aussi ont flairé le cash...



Il s'avèrerait impératif, toujours selon les mêmes bozos, d'aller chercher plus d'argent pour financer la recherche scientifique en agroalimentaire. Le pôôôvre secteur des sciences et des technologies n'arriverait pas à trouver suffisamment de financement au privé. Les moyens que le gouvernement propose afin de recouvrer les fonds qui échappent aux portefeuilles des scientifiques et des multinationales sont tout simplement ignobles. Il voudrait faire payer des redevances (des taxes) sur

plaçant sur une planchette. Toujours arroser avec de l'eau tiède.

Menthe : La menthe est une plante vivace, qui aime s'installer tout près d'un ruisseau. Dans ce cas, elle poussera toute seule tous les ans, il n'y qu'à récolter. Sinon, semer directement en terre au printemps, arroser fréquemment et sarcler. La grosse récolte (feuilles et boutons de fleurs) juste avant la floraison. Cueillir vers la dernière semaine de juillet, la mettre à sécher à l'ombre et au sec.

Oignon : Semer des petits oignons au printemps, enfoncer dans le sol (2 à 3 cm de profondeur), le côté pointu vers le haut (15 cm entre les bulbes). Ne jamais arroser. Sarcler et biner. On peut aussi semer en pleine terre au début du printemps, plomber après les semis. On obtient des genres d'échalotes. On peut aussi semer à l'intérieur (à la volée) et les repiquer à l'extérieur. Couper la touffe d'oignons (de 17 cm à 12 cm) jusqu'à temps que les oignons aient la taille d'un crayon, repiquer à l'extérieur. À l'automne, récolter les oignons lorsque les feuilles jaunissent, se dessèchent. Conserver les oignons dans des sacs en filet suspendus.

Panais : Semer vers le début mai, Piler dessus et arroser après le semis. Lorsque les plants ont 3 ou 4 feuilles, éclaircir de façon à laisser 15 à 20 cm entre les plants. Il ne craint pas le gel. Récolter vers la fin d'octobre. Il peut passer l'hiver sous la neige sous une bonne couche de paille.

Le persil : Semer en rangs (environ 3 cm entre les plants). Plomber. Cueillir les feuilles au fur et à mesure. La première année, récolter tout le feuillage (couper à 2 cm du sol) vers la fin d'août. Protéger avec de la paille avant les neiges. La deuxième année, le persil fait ses graines.

Poivron / piment : Le poivron se cultive comme l'aubergine. Il est très sensible au froid. Récolter dès que les poivrons ont atteint leur grosseur définitive.

Pissenlit : c'est le premier cadeau de la nature au printemps. Les premières pousses (feuilles vert clair) sont les meilleurs. À la fin de l'été, recouvrir les plants avec des pots vides renversés. Les pissenlits offriront un feuillage blanc, tendre et croquant. Les boutons floraux sont conservés dans du vinaigre. On peut faire du vin avec les fleurs. Les racines peuvent être utilisées comme médicament (couper en petits morceaux et mises à sécher à l'abri de la lumière) ou comme café (couper en petits morceaux, grillées dans une poêle en tôle et conservées au sec).

Poireau : Semer à l'intérieur au cours du mois de mars. Repiquer dès que les poireaux ont atteint la grosseur d'un crayon dans une tranchée profonde de 10 cm, tous les 15 à 20 cm, remplir la tranchée de terre et arroser. Arroser fréquemment, sarcler et biner. Lorsque les poireaux ont doublé de grosseur, les butter légèrement tous les 15 jours. Récolter dès septembre. Conserver dans la cave au frais ou mettre de la paille et cueillir au printemps.

Pois : Semer directement dans le potager dès que la terre est dégelée. Semer tous les 15 jours pour des récoltes successives. Creuser un sillon de 5 à 8 cm de profondeur et y placer 1 pois tous les 3 cm. Recouvrir de terre et plomber. Lorsque les pois lèvent, biner puis butter légèrement. Sarcler fréquemment. Récolter les pois mange-tout dès que la gousse est à demi formée. Récolter les pois 2 à 3 mois après les semis. Les pois secs seront récoltés à l'automne, lorsque le plant et les cosses auront jauni. Cueillir au matin et les laisser sécher.

Citrouille : Butter et enfouir 3 graines dans la butte, garder la plus robuste. Semer directement dans le potager au mois de mai. Protéger la plante en cas de gelée. Arroser fréquemment, éviter d'arroser les feuilles. Ne garder que 2 à 4 fruits par plant.

Concombre : Semer 5 graines par butte et ne garder que 2 plants. Le concombre supporte mal la transplantation. Le semer directement en pleine terre en début juin, ou à l'intérieur en début mai, dans des boîtes de conserve avec des trous au fond. Dans ce dernier cas, semer 3 graines dans une boîte de conserve. En début juin, arroser la veille du jour de transplantation; le lendemain, découper le fond avec un ouvre-boîte, sortir la terre et les racines, sans rien défaire et déposer le tout dans un trou en pleine terre. Arroser et butter. Arroser fréquemment. Ne pas biner. Cueillir les fruits régulièrement.

Courges : Semer en pleine terre au début juin. Culture semblable à la citrouille. Arroser fréquemment. Récolter avant la première gelée d'automne. Cueillir les courges d'été lorsqu'elles ont environ 15 cm (courgettes) ou 20 cm et plus (courges). Les courges d'hiver doivent être mises à sécher pendant 1 semaine avant d'être rangées à la cave.

Épinard : Semer tôt le printemps, tous les 15 jours afin de produire des récoltes successives. Mettre une pression dessus après les semis. Éclaircir lorsque les plants ont 3 ou 4 feuilles. Biner, sarcler et arroser fréquemment. Récolter 5 à 8 semaines après les semis.

Fenouil : La fenouil de Genève, semer en pleine terre en mai, tandis la fenouil de Florence, semer à la mi-juillet. Éclaircir lorsque les plants sont vigoureux (20 à 25 cm entre les plants). Arroser fréquemment et butter le pied de chaque plant. À la fin de l'été ou au début de l'automne, selon la variété, récolter les racines et les graines. Laisser sécher les graines sur une feuille de papier, au sec, pendant une dizaine de jours, puis conserver dans un bocal.

Haricot : Semer à la mi-mai et tous les 15 jours. En laissant venir quelques pieds à maturité, parmi les premiers semés, on se fait sa semence pour le printemps prochain. Distancer de 50 cm les uns des autres (haricots nains) et de 70 cm (haricots à rames). Biner autour lorsque les plants ont bien levé. Récolter les haricots frais (toujours par temps sec) 2 mois à 2 mois et demi après les semis. Les haricots secs sont récoltés 4 mois après les semis, lorsque les tiges sont à moitié desséchées. Arracher les plants et les suspendre à l'ombre et au sec. Une semaine plutard, conserver les grains dans des bocaux.

Lentille : Semer directement en terre, dès mai, espacés de 50 cm. Quand les graines sont bien formées, même si elles sont incomplètement sèches, faucher les tiges et laisser sécher. Quelques jours plus tard, les graines sont bien sèches. Conserver au sec dans des bocaux ou dans des sacs.

Maïs : Semer directement vers la fin de mai ou début juin. Séparer les rangs d'environ 1m. Semer 2 graines tous les 40 cm, couvrir d'un peu de terre. Arracher le moins vigoureux. Arroser fréquemment. Biner qu'au début de la culture. Récolter le maïs avant la maturité complète de l'épi, lorsque le grain est encore pâteux.

Melon : procéder de la même façon que les courges, citrouilles et concombres. Il est souvent nécessaire de partir les melons à l'intérieur au début mai. Butter lors de la transplantation. Ne conserver que 3 ou 4 fruits et les isoler du sol en les

les semences que les cultivateurs-trices conservent d'années en années. C'est à dire que le gouvernement voudrait taxer une pratique, sans but lucratif à l'origine, qui perdure depuis des siècles dans les milieux paysans du monde entier. La récupération des semences, ultime possibilité d'autonomie paysanne face à l'industrie agricole, deviendrait une pratique illégale. Ils veulent que tous les paysans-es payent pour les expérimentations sordides des scientifiques à la solde des multinationales, qu'ils soient en accord ou non avec ces pratiques contestées. Évidemment, ce sont les petits horticulteurs-trices qui payeront le plus cher, ceux-ci s'étant toujours appuyés sur leur propre production de semences pour régénérer leurs jardins. Roger, le gros producteur de soja transgénique, se réjouit de son côté de cette nouveauté!



La vente ou l'échange de semences à des voisins ou à des amis deviendraient également des interdits. Ils veulent aussi forcer les producteurs-trices à n'utiliser que des graines certifiées, qui sont celles qui sont directement connectées à l'industrie agricole. Et comment comptent-ils forcer les horticulteurs à n'utiliser que des graines certifiées? En ne rendant pas accessibles l'assurance-récolte à ceux qui ne se plient pas à cette règle. (L'assurance-récolte est la seule chose qui protège les paysans-es contre la perte de leur récolte due aux conditions climatiques -mis à part la diversification des cultures, qui se fait plutôt rare de nos jours!-). Il deviendra donc de plus en plus difficile pour les petits-es producteurs-trices de ne pas plier l'échine sous le poids de ces nouvelles législations.

Malheureusement, trop peu de gens réagiront à cette nouvelle. Quel urbain ou banlieusard se souci vraiment des paysans-es et de leur production? Tant que la bouffe se rend dans notre assiette... En fait, très peu seront au courant de ces nouvelles mesures.

Aujourd'hui, la plupart de nos relations au monde passent par l'achat et par la consommation. Nous sommes aliénés de tout ce qui est produit, même lorsqu'il est question de biens aussi vitaux que les fruits et les légumes que nous mangeons! Nous oublions trop souvent qu'ils ont étés soigneusement cultivés, ont eu besoin de terre, de soleil et d'eau. À une époque pas si lointaine, la plupart des êtres humains avaient des connaissances minimales en horticulture, ce qui les conscientisait à la réalité de la production alimentaire.

De nos jours, ce savoir étant quasiment perdu, seule une minorité d'individus travaillent la terre et ceux-ci sont de plus en plus contrôlés par les législations gouvernementales qui favorisent le capital au détriment des êtres humains et de la nature. Enrayer les pratiques ancestrales que sont l'échange et la récupération des semences sans réagir risque de nous rendre de plus en plus esclaves des multinationales et de l'état. Bientôt, il faudra aller voir un pusher pour pouvoir se faire pousser un simple plan de tomate sans engraisser le capitalisme...



Les jardins collectifs; 3e partie

L'énumération qui suit est très utile pour les gens qui recherchent une certaine autosuffisance et une autonomie alimentaire, et pour les gens qui s'organisent sans une organisation formelle.

Ail : On ne plante (la tête en haut) que les caïeux qui forment l'extérieur du bulbe. La première façon est de planter les caïeux à la mi-automne (avant que la terre soit gelée) et recouvrir avec du paillis. Au printemps, dégager le paillis. L'autre façon est de planter les caïeux le plus tôt possible au printemps, dès que le sol est dégelé. À l'automne, lorsque les tiges jaunissent, tordre les tiges, nouer et laisser encore l'ail en terre pendant quelques jours. Cueillir.

Aubergine : Plante annuelle très sensible au froid. Semer en caissettes, à la fin mars, à l'intérieur. Ce n'est pas avant le 10 juin que l'on repique les plants en pleine terre. Transplanter à 50 cm les uns des autres. Pas de binage. Arroser abondamment. Supprimer les têteux, supprimer les fruits pouvant toucher le sol et ne laisser que 4 à 5 fruits sur chaque plant. Ne pas attendre qu'elles soient trop mûres pour les cueillir.

Basilique : La première façon est de semer dans des caissettes au mois d'avril. Transplante lorsqu'il n'y a plus de risque de gel, à 30 cm les uns des autres. L'autre façon est de semer vers la fin de mai, éclaircir lorsque les plants ont 5 cm de haut, de 25 à 30 cm entre eux. Cueillir les feuilles avant qui fleurissent et couper les fleurs. Pour avoir des graines, laisser fleurir, puis laisser sécher et ramasser les graines.

Bette à cardes : Semer directement en pleine terre vers la fin de mai, éclaircir dès que les plants ont 5 cm de haut, 30 à 40 cm entre chaque pied. Dès le mois de juillet, on peut commencer à récolter des feuilles. Couper à la base des plus larges feuilles (extérieurs). À la fin septembre, arracher quelques pieds et on les plante dans un mélange terre / sable, à la cave, arroser un peu pour garder en vie. Au printemps, on plantera à nouveau ces pieds en pleine terre (pour une meilleure récolte).

Betterave : Semer directement en pleine terre vers la fin mai afin de récolter tôt des betteraves pour les manger ou pour les mettre en conserves. Semer vers la mi-juin pour récolter tard. Ces betteraves se conserveront mieux à la cave, dans du sable sec. On mange cueillir des feuilles pour les manger.

Carotte : Semer en début mai pour une récolte hâtive; semer à nouveau vers le 15 juin pour avoir des carottes tardives, conserver à la cave. Quand les plants ont 4 à 5 feuilles, éclaircir en laissant 3 ou 4 cm entre eux. Après, répandre de la cendre de bois tout le long du rang et arroser (protège de certains insectes indésirables). Sarcler et biner fréquemment. On récolte les carottes de septembre à novembre.

Chicorée : Semer directement en pleine terre en début mai. Lorsque les plants sont bien formés, éclaircir (25 à 30 cm entre chaque plant). Arroser fréquemment. On récolte au fur et à mesure des besoins.

Ciboulette : Plante vivace, elle est très facile à cultiver. Semer des graines au printemps et récolter du début de juillet jusqu'aux gels. Ne pas couper trop ras, ce qui fatiguerait inutilement la plante.

Jeunesse au Soleil : un moulin à fabriquer des flics

Ils sont jeunes, costauds, en forme physiquement, un peu autoritaire… et un peu louches. On les voit souvent en uniforme en équipe à vélo. Sûr d'eux-mêmes, ils ont l'air de vouloir faire la loi.

Et voilà qu'un article dans *The Gazette* nous apprend que justement, depuis la création de l'organisation, 160 anciens membres de Jeunesse au Soleil sont devenus flics après avoir participé à ce groupe. **Attention!**



Le sergent détective Michael Sendecki (avec la camera), un ancien de Jeunesse au Soleil, avec Michael Lalli (en uniforme)

Ecologistas advierten sobre el peligro de remoción de glaciares

SANTIAGO.- La ex candidata presidencial chilena y dirigente ecologista Sara Larraín desmintió hoy que existan experiencias exitosas en materia de traslado de glaciares, como afirma la empresa canadiense Barrick Gold. La compañía extranjera pretende desarrollar el proyecto Pascua-Lama, consistente en remover 20 hectáreas de glaciares para sacar oro en Alto del Carmen, 800 kilómetros al norte de Santiago, en el límite entre Chile y Argentina. "No existen a nivel mundial experiencias exitosas que respalden el proyecto de remover glaciares en los Andes. Lo que pretende hacer Barrick en Chile es un peligroso experimento que hará desaparecer los glaciares Toro 1, Toro 2 y Esperanza, al sacarlos de la cuenca donde naturalmente se formaron alterando todo el ciclo hidrológico asociado a esas cuencas", señaló. Agregó que, además, "Barrick contaminará los hielos con arena para que transiten camiones y maquinarias, y seguramente habrá derrames de aceite y combustibles que acelerará el derretimiento al exponerlos a temperaturas atmosféricas". Larraín, directora de Chile Sustentable, junto a organizaciones de agricultores y comunidades de la Cuenca del Huasco, exhortaron a las autoridades a que muestren cuáles son los estudios científicos que "supuestamente" prueban que los glaciares Toro 1, Toro 2 y Esperanza no serán afectados al ser adosados al glaciar Guanaco, ubicado a dos kilómetros al sur. El proyecto se enmarca en el Tratado de Integración Minera de Chile y Argentina.



Life After TV

I havn't had a tv since I moved out of my parents in 1970. That's a *long* time – longer than most people reading this have been around.

So for me tv is a question of absence: I no longer know what living with one is like, nor who I would be if I'd remained a regular viewer. Name a popular program from the last few decades and I'd likely know nothing about it. To put a new spin on an old saying, ignorance is bliss.

I do not wish to indulge in finger-pointing or to adopt a superior air. Do what you like. You only watch the news and movies? Fair enough. You have 52 channels and are VERY selective? Fine. Everything is under control. Or is it?

What is clear is that tv is a powerful force. A hypnotic drug. It is the great pacifier … and the initial socializer. As kids it is tv that takes us beyond our parents and friendship circle and initiates us into the ''real world.''

To explore my relation to tv I have to delve back into the mists of time, back to my childhood in the 50s and adolescence in the 60s. We were the guinea pigs, the first generation to be subjected to the tube. I see myself as a child, sitting cross-legged in front of the large cathode in our small living room. Through the bluish light, clouds of smoke emanate from my parents (both heavy smokers). The conservative 50s. McCarthyism. Pasty-faced announcers in suits with padded shoulders. Cop shows. Cowboy shows. The same commercials over and over, new commercials from the same companies using the same old jingles. Some of the jingles I still recall. They're tatooed to my mind. I have to carry them with me till I die.

Into the 60s. The more sophisticated 60s. The slicker 60s. Less uptight but just as artificial, just as empty – on tv at least. Something is stirring, though : social movements and individual liberations, but only a pale reflection – a ''spectacle'' – appears on tv. And these movements are too naive, too confused, too superficial to ultimately change things. On the tube rebellion is neutralized, packaged and sold back to us as a commodity.

Every evening I watch the news with my parents while we're having dinner. The Vietnam war. The first tv war. Its images are filtered, toned down, ideologized. Yet something gets through. Body counts. American body counts (bad, supposedly), Vietcong body counts (good). Every dead American is worth 100 dead Vietcong. Generals claim the media are sapping morale, Chomsky replies that they're obedient servants of the war machine.

After moving out of home I've never owned a tv but I can't honestly claim to never have shared an appartment where one was available, though these periods accounted for only a small proportion of the last thirty-five years. In 1973 for example, I moved upstairs from my appartment with a former University of Montreal student with a bac.in literature and a heavy drinking habit who churned out unpublished novels. While he was out drinking I would watch his tv to practice my French. I moved out after six months and he continued to drink in Carré St-Louis and elsewhere and eventually disappeared for good (his liver presumably exploded).

So now I'm ''free'' -- or at least there's a void where tv used to be which I can fill with anything I want.

